molinos de café
manual de instrucciones

COMPAK®
COFFEE GRINDING COMPANY

ESSENTIAL ON DEMAND

E6 OD

E8 OD

E10 CONIC OD

E10 MASTER CONIC OD

índice

1. SEGURIDAD **1**

2. DESCRIPCIÓN **2**

3. INSTRUCCIONES **3**

4. IDENTIFICACIÓN **3**

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS **4**

6. COMPONENTES EXTERNOS **6**

7. INSTALACIÓN **7**

8. REGULACIÓN **9**

9. FUNCIONAMIENTO **12**

10. CONFIGURACIÓN **16**

11. LIMPIEZA **20**

12. MANTENIMIENTO **22**

13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE **28**

1. SEGURIDAD

NOTA: El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos tanto por el uso impropio del aparato, como por no seguir las medidas de seguridad indicadas.

Medidas de seguridad adicionales incorporadas en nuestros molinos:

- **Tornillo especial para mantener fijada la tolva.**
- **Limitador de acceso al grupo de molienda.**

Se ruega prestar atención a los usuarios sobre el respeto escrupuloso de las siguientes indicaciones:

- **Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: moler café en granos.**
- **No utilizar el molino para efectuar el molido para otros tipos de alimentos como frutos secos o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.**
- **El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimientos si no han recibido supervisión o instrucción.**
- **Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.**
- **Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto "LIMPIEZA". Si por cualquier causa esto ocurriera, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente. Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, acudir al servicio técnico más cercano.**
- **En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos contactar con los servicios técnicos, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizado el mantenimiento de los estándares de seguridad.**
- **Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.**

NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
E6 OD	65 dB
E8 OD	70 dB
E10 CONIC OD	68 dB
E10 MASTER CONIC OD	68 dB

2. DESCRIPCIÓN

El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas tecnológicos. El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía. Nuestros productos son fabricados completamente a mano, uno a uno, siguiendo los más exigentes niveles de calidad. En su proceso de fabricación se han utilizado materiales nobles (aluminio, acero...) idóneos para el contacto con alimentos.

Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

Modelo	Ciclo de trabajo	
	Función	Paro
E6 OD	8 seg.	20 seg.
E8 OD		
E10 CONIC OD		
E10 MASTER CONIC OD		

3. INSTRUCCIONES

3.1. Este manual proporciona la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato y destaca las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador. Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, resulta esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual. Al surgir cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. Este manual será conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.

3.2. En este manual se han utilizado algunos términos especiales, como:

- Caracteres en **negrita** para resaltar la importancia de algunos términos.
- Números entre paréntesis después de una palabra, que indican la posición de este artículo en el dibujo de al lado o en el dibujo de componentes externos.

Ejemplo: (1) - 1 Tapa Tolva

- Iconos:

Información	Atención

4. IDENTIFICACIÓN

En la placa de características técnicas fabricada en material indeleble se informa de los siguientes datos:

NOTA: El fabricante se reserva el derecho de variar los componentes de la máquina, según las exigencias de cada mercado, así como por los avances tecnológicos.

5.1. Campo de aplicación

Los molinos de café están destinados a comercios y comunidades en los que es necesaria la utilización de café molido, o en pequeños comercios de venta de café. Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano. Todo uso diferente a este se debe considerarse impropio y peligroso.

NOTA: El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual, o por uso incorrecto.

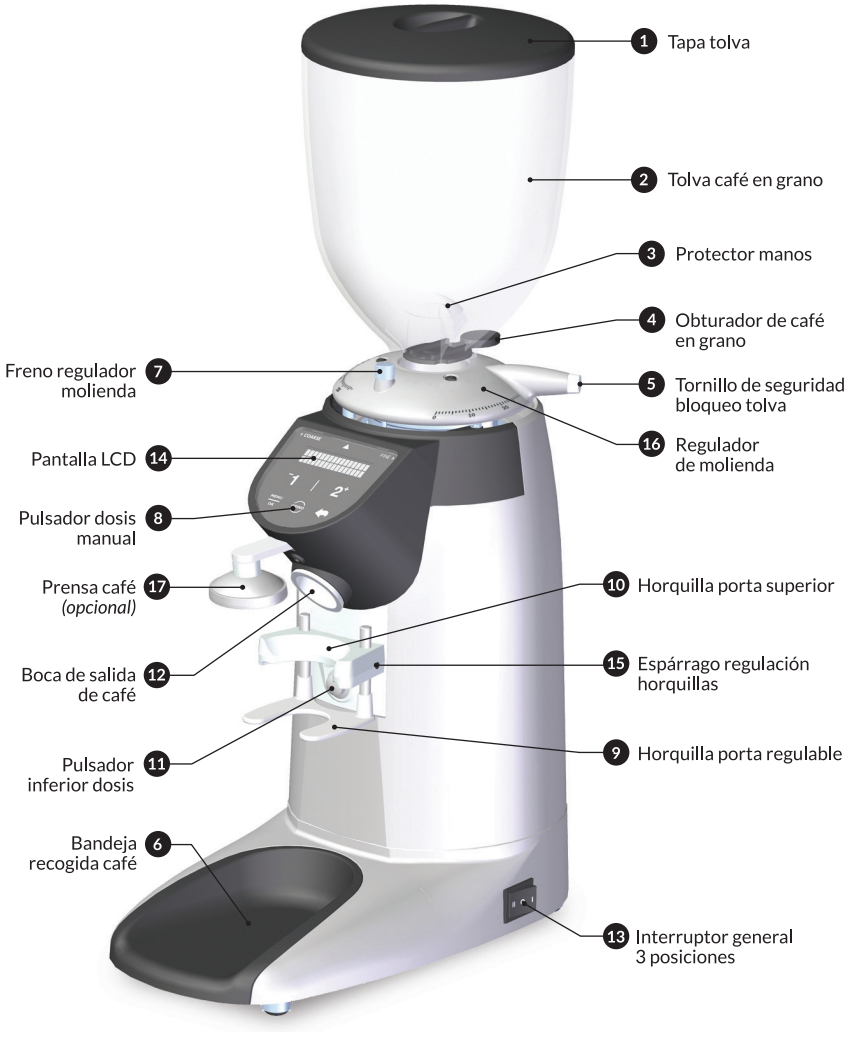
5.2. Datos técnicos

Modelo		100 V 50 Hz	100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	
E6 OD	**Potencia Eléctrica**	600	700	700	730	610	630	**(W)**
	Velocidad de giro	1.270	1.530	1.580	1.500	1.290	1.310	**rpm**
E8 OD	**Potencia Eléctrica**	750	810	860	735	730	840	**(W)**
	Velocidad de giro	1.250	1.540	1.600	1.600	1.325	1.330	**rpm**
E10 CONIC OD	**Potencia Eléctrica**	890	960	825	825	800	850	**(W)**
	Velocidad de giro	335	388	400	375	325	331	**rpm**
E10 MASTER CONIC OD	**Potencia Eléctrica**	850	1.000	935	930	950	975	**(W)**
	Velocidad de giro	326	378	325	388	340	345	**rpm**

	Modelo								
	E6 OD		**E8 OD**		**E10 CONIC OD**		**E10 MASTER CONIC OD**		
Ø Fresas	64 2.5		83 3.3		Cónicas 68 2.65		Cónicas 68 2.65		**mm** **in**
Producción 50Hz*	11,77 25.90		15,55 34.22		13,12 28.87		15,27 33.59		**Kg/h** **lb/h**
Producción 60Hz*	13,12 28.87		17,37 38.23		15,00 33.00		17,74 39.04		**Kg/h** **lb/h**
Tiempo de dosis 50Hz (7 gr)*	1,92		1,62		1,92		1,65		**Segundos**
Tiempo de dosis 60Hz (7 gr)*	1,68		1,45		1,68		1,42		**Segundos**
Capacidad de la Tolva	1.700 3.74		1.700 3.74		1.700 3.74		1.700 3.74		**gr** **lb**
Peso neto	11,58 25.47		13,00 28.60		16,93 37.25		20,50 4		**Kg** **lb**
Altura **Anchura** **Profundidad**	635 215 400	25 8.46 15.74	635 215 400	25 8.46 15.74	635 215 400	25 8.46 15.74	680 215 400	26.77 8.46 15.74	
	mm	**in**	**mm**	**in**	**mm**	**in**	**mm**	**in**	

* Producción tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda Espresso.

6. COMPONENTES EXTERNOS


1 Tapa tolva
2 Tolva café en grano
3 Protector manos
4 Obturador de café en grano
5 Tornillo de seguridad bloqueo tolva
16 Regulador de molienda
7 Freno regulador molienda
14 Pantalla LCD
8 Pulsador dosis manual
17 Prensa café (opcional)
12 Boca de salida de café
11 Pulsador inferior dosis
6 Bandeja recogida café
10 Horquilla porta superior
15 Espárrago regulación horquillas
9 Horquilla porta regulable
13 Interruptor general 3 posiciones

7.1. Advertencias generales

El instalador deberá leer atentamente este manual de instrucciones antes de efectuar la instalación de la máquina. La instalación del aparato debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, y respetando las normas de seguridad e higiene vigentes.

7.2. Advertencias importantes

El operador debe ser una persona adulta y responsable. Nunca un menor o persona sin capacidad de aceptar dicha responsabilidad. **Al manipular el molino se deberán tener en cuenta las siguientes precauciones**:

- **No tener los pies desnudos.**
- **No tener las manos o pies mojados.**
- **No introducir el aparato en agua.**
- **No exponer el aparato al sol u otros agentes atmosféricos.**
- **No introducir nunca ningún objeto en la boca de entrada o salida de café, mientras el aparato esté en marcha. (Debemos tener en cuenta que al parar el molino, las fresas siguen girando unos instantes).**
- **Para desconectar el molino, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red para evitar un posible cortocircuito.**

7.3. Ubicación para el uso

El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana, consistente. Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

	Modelo		
	E6 OD, E8 OD, E10 CONIC OD	**E10 MASTER CONIC OD**	
Altura	655 25.78	700 27.55	**mm** **in**
Anchura	235 9.25	235 9.25	**mm** **in**
Profundidad	420 16.53	420 16.53	**mm** **in**

7.4. Instalación del molino de café

Antes de conectar el molino de café, se deberá controlar lo siguiente:

- **Los datos de la etiqueta de características coincidan con las de la red eléctrica.**
- **La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada.**
- **Asegurar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia consumida del aparato.**
- **El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con la maniobra de protección eléctrica adecuada.**
- **El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.**

NOTA: Este molino de café debe ser utilizado en ambientes de una temperatura inferior a 25/30 °C (77/86°F) y no se debe instalar en lugares (COMO COCINAS INDUSTRIALES) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.

8.1. Ajuste horquilla móvil

Con el fin de garantizar la correcta caída de café en el portafiltro y al mismo tiempo conseguir éste se sostenga en la horquilla (9) durante la dosificación de café, se puede variar su altura, adaptándola a los distintos portafiltros que incorporan las máquinas de café Espresso.

Fig. 1

Para efectuar esta operación de ajuste:

1. Aflojar los espárragos (15) de fijación de la horquilla (10), con la ayuda de una llave Allen suministrada en dotación.
2. Ajustar la altura deseada tomando el propio portafiltro como referencia.
3. Apretar los espárragos (15) de fijación de la horquilla (10), con la ayuda de una llave Allen suministrada en dotación (***Fig. 1***).

NOTA: Si el ajuste es excesivo, esto dificultará la operación de demanda de dosis.

8.2. Preparación del molino de café

Colocar la tolva (2) sobre el regulador de molienda (16) y comprobar que el obturador (4) esté en posición de cerrado. Fijar la tolva (2) con un destornillador plano apretando el tornillo de seguridad de la tolva (5) (***Fig. 2***).

Sacar la tapa tolva (1), llenar la tolva de café (2) y volver a poner la tapa tolva (1) (***Fig. 3***).

Conectar el aparato a la red, situar el interruptor general (13) ***AUTOMATIC-OFF-MANUAL / I-OFF-II*** de puesta en marcha en la posición ***I*** y abrir el obturador (4) para dejar paso al café.

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

8.3. Regulación del punto de molienda

8.3.1. Sistema Micrométrico *Parallel*

Girar el regulador de molido (16) hasta ajustarlo a la granulometría deseada.

Girando en el sentido anti-horario se obtiene un café molido más fino; girando en sentido horario se obtiene un café molido más grueso* (***Fig. 4***).

Una vez conseguido el punto de molienda deseado, se puede fijar el regulador de molienda (16) mediante el freno de regulación (7) (***Fig. 5***).

Fig. 5

* Se recomienda efectuar esta operación para obtener café más fino con el motor en marcha, para impedir que se acumule café entre las fresas y se bloquee el molino.

8.3.2. Sistema punto a punto *(opcional)*

En las versiones dotadas con este sistema de fijación, la posición del regulador de molienda queda delimitada por unos agujeros en los que se introduce el eje punto a punto (***Fig. 6***).

Se deberán seguir las indicaciones detalladas en el punto **8.3.1.** para girar el regulador de molienda en uno u otro sentido, al mismo tiempo que tiramos hacia arriba el freno regulador (❼) (***Fig. 6***), mientras se efectua el giro. Al soltar el eje (❼) (***Fig. 6***) éste baja automáticamente.

Fig. 6

NOTA: Si se observa que la erogación del café es muy lenta, puede ser ocasionado porque el café está molido muy fino. Si la erogación es muy rápida, es que el café está molido muy grueso. Un Espresso perfecto se consigue con el punto de molienda que nos da una infusión de 25 ml de café en 25 segundos utilizando unos 7 gr de café molido.

9. FUNCIONAMIENTO

9.1. Interruptor general

El interruptor general (13) tiene 3 posiciones de uso, ***I–0–II*** para **E6 OD** y **E8 OD** (***Fig. 7.1.***) y ***AUTOMATIC–OFF–MANUAL*** para **E10 CONIC OD** y **E10 MASTER CONIC OD** (***Fig. 7.2.***).

	E6 OD, E8 OD	**E10 CONIC OD, E10 MASTER CONIC OD**
Actúan las funciones electrónicas del equipo.	***I***	***AUTOMATIC***
Equipo apagado.	***0***	***OFF***
Modo manual del equipo. Sistema de seguridad que permite utilizar el equipo en caso de avería de la placa de alimentación o teclado.	***II***	***MANUAL***

Fig. 7.1.

Fig. 7.2.

9.2. Utilización

Accediendo desde el menú de programación (apartado **10.3.**) se pueden seleccionar tres modos de funcionamiento distintos: ***MODO AUTOMÁTICO***, ***MODO PRESELECCIÓN*** y ***MODO INSTANTÁNEO***.

9.3. Modo Automático

Selección de dosis mediante pulsador inferior (11) (versión 2 dosis / 3 dosis):

- 1 ACTIVACIÓN DEL PULSADOR INFERIOR (11) -> 1 DOSIS
- 2 ACTIVACIONES DEL PULSADOR INFERIOR (11) -> 2 DOSIS
- 3 ACTIVACIONES DEL PULSADOR INFERIOR (11) -> 3 DOSIS*

* Disponible solo para opción de software con 3 dosis.

Al iniciar el ciclo de molienda, en la pantalla LCD (14) aparecerá la selección activa de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis, y que irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en el que la dosis finaliza.

Una vez iniciado el ciclo de molienda se presiona el pulsador inferior de dosis café (11), la molienda se detendrá, si en los siguientes 10 segundos se pulsa de nuevo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada. Tras 10 segundos de inactividad vuelve al modo reposo.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar accediendo a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA***.

9.4. Modo Preselección

En este modo de funcionamiento, se realiza la preselección de una, dos o tres dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de la pantalla LCD (14).

La preselección de una, dos o tres dosis se mantiene activa hasta que la cambiemos, volviendo a presionar uno de los tres iconos de numeración de preselección. Esta preselección queda reflejada en la pantalla LCD (14) con su icono de selección activa en color secundario, el resto de iconos se muestra en el color principal.

Dispensar la dosis preseleccionada accionando el pulsador inferior de dosis de café (11) una vez. Cuando empieza la molienda del café en la pantalla LCD (14) aparece el icono de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis que decrecerá hasta llegar a cero, momento en el que la dosis finaliza.

Una vez iniciado el ciclo de molienda se presiona el pulsador inferior de dosis café (11), la molienda se detendrá, si en los siguientes 10 segundos se pulsa de nuevo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada. Tras 10 segundos de inactividad vuelve al modo reposo.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar accediendo a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA***.

9.5. Modo Instantáneo

En este modo de funcionamiento, se realiza la selección de una, dos o tres dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de la pantalla LCD (14). Se inicia la molienda de la dosis seleccionada sin la necesidad de accionar el pulsador inferior de dosis de café (11).

El tiempo configurado para esa dosis irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en que la dosis finaliza.

Una vez iniciado el ciclo de molienda, si se presiona el pulsador inferior de dosis café (11) la molienda se detendrá. Si en los siguientes 10 segundos se pulsa de nuevo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada.

Tras 10 segundos de inactividad vuelve al modo reposo.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar presionando el pulsador inferior de dosis café (11). Pare ello, accedemos a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA***.

En este modo de funcionamiento, la pausa de la molienda también se podrá realizar pulsando el icono activo en la pantalla LCD (14). Esta pausa no se puede activar o desactivar mediante el menú.

9.6. Prensado

9.6.1. Prensado Fijo *(opcional)*

Colocar el portafiltro contra el prensador (17) y empujar hacia arriba para compactar el café (***Fig. 8***).

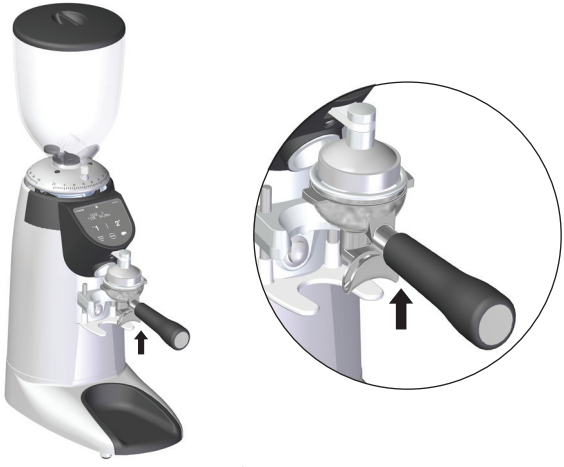
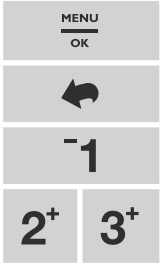


Fig. 8

10.1. Iconos de Estado



Acceso al menú.
Conformidad de valor o selección.

Retroceder.

Desplazarse por el menú verticalmente hacia arriba.
También sirve para disminuir un valor configurable.

Desplazarse por el menú verticalmente hacia abajo.
También sirve para aumentar un valor configurable.

10.2. Configuración de los tiempos de molienda

Los tiempos de molienda pueden ser configurados para los modos de funcionamiento automático, preselección e instantáneo, y al modificarlos en uno de los tres modos quedan actualizados para todos los modos simultáneamente.

Para modificar el tiempo de una dosis, pulsar el tiempo de la dosis su respectivo icono numérico de la pantalla LCD, y en menos de dos segundos pulsar el icono MENU OK.

También se puede modificar el tiempo de una dosis accediendo a ***MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR TIEMPO / TIEMPO DOSIS 1, 2, 3.***

Automáticamente el icono de la dosis que se desea configurar y el icono MENU OK van a pasar al color activo. A continuación los cuatro dígitos del tiempo empezarán a parpadear.

Para modificar el tiempo, existen dos maneras posibles:

1. Al pulsar el icono **2+**/ **3+** de la pantalla LCD el tiempo se incrementará y al pulsar el icono **−1** el tiempo decrecerá.
2. Presionando el pulsador inferior de dosis (11) o el icono GRIND (8) de la pantalla LCD (14). Pulsando cualquiera de las opciones anteriores, el molino empezará a funcionar y el tiempo, desde cero se va incrementando hasta dejar de presionar el pulsador inferior de dosis (11) o el icono GRIND (8) de la pantalla LCD (14).

10.3. Modificación del menú configuración el molino

Para acceder al menú de configuración, pulsar el icono MENU/OK. Dentro del menú, desplazarse con los pulsadores (−1 y 2+/ 3+) y confirmar una opción mediante el pulsador MENU/OK. Pulsar ↩ para retroceder un nivel del menú.

Para salir del menú, accionar el pulsador ↩ tantas veces como sea necesario, hasta el nivel principal, o no accionar ningún pulsador en 10 segundos.

Mediante el menú de configuración podremos modificar las siguientes prestaciones del molino:

MENÚ						
	CONFIGURAR IDIOMA	**ENGLISH**	ENGLISH ACTIVE			
		FRANÇAIS	FRANÇAIS ACTIVE			
		DEUTSCHE	DEUTSCHE AKTIV			
		ITALIANO	ITALIANO ATTIVO			
		PORTUGUESE	PORTUGUESE ATIVA			
		ESPAÑOL	ESPAÑOL ACTIVO			
	CONSULTAR ESTADÍSTICAS	**NÚMERO DE CAFÉS**	Nº CAFÉS ABSOLUTOS	Nº CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 3	01/01/2015 0000000	
			Nº CAFÉS RELATIVOS	Nº CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000	
				Nº CAFÉS DOSIS 3	01/01/2015 0000000	
		ESTADO DESGASTE FRESAS	ALARMA 00000 Kg MOLIDO 000000 Kg			
	CONFIGURAR AJUSTES	**MODO TRABAJO**	MODO PRESELECCIÓN	PRESELECCIÓN ACTIVADO		
			MODO INSTANTÁNEO	INSTANTÁNEO ACTIVADO		
			MODO AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO ACTIVADO		
		CONFIGURAR PASSWORD *(Limita el acceso al menú)*	ACTIVAR PASSWORD	PASSWORD ACTIVADO		
			DESACTIVAR PASSWORD	PASSWORD DESACTIVADO		
			MODIFICAR PASSWORD	PASSWORD ACTUAL 0000	PASSWORD NUEVO 0000	PASSWORD MODIFICADO
		CONFIGURAR FECHA/HORA	CONFIGURAR HORA	HORA ACTUAL 00:00:00	HORA MODIFICADA	
			CONFIGURAR FORMATO	FORMATO DD/MM/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
				FORMATO MM/DD/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
			CONFIGURAR FECHA	FECHA ACTUAL 00/00/00	FECHA MODIFICADA	
		CONFIGURAR SONIDO	ACTIVAR SONIDO	SONIDO ACTIVADO		
			DESACTIVAR SONIDO	SONIDO DESACTIVADO		
		ALARMA CAMBIO FRESAS** *(Activa el teclado e inicio / fin de cada servicio)*	ACTIVAR ALARMA	ALARMA ACTIVADA		
			DESACTIVAR ALARMA	ALARMA DESACTIVADA		
			RESETEAR ALARMA	ALARMA RESETEADA		
			CONFIGURAR ALARMA	PESO DOSIS 2 14.00 gr (**)	Kg. CAMBIO FRESAS 00500 Kg	ALARMA MODIFICADA
		RESET CAFÉS RELATIVOS	CAFÉS RELATIVOS RESETEADOS			
		CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA	ACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA ACTIVADA		
			DESACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA DESACTIVADA		
		CONFIGURAR TIEMPO	TIEMPO DOSIS 1	DOSIS 1 TIEMPO 02.00s		
			TIEMPO DOSIS 2	DOSIS 2 TIEMPO 04.00s		
			TIEMPO DOSIS 3 (*)	DOSIS 3 TIEMPO 06.00s (*)		

* Disponible sólo para opción de software con 3 dosis.

** El peso de dosis 2 y su tiempo definido, es la referencia del cálculo de producción o consumo de café.

11. LIMPIEZA

11.1. Limpieza general

Para garantizar un buen funcionamiento del molino, así como una buena calidad del café molido, se debe realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café.

Para realizar las operaciones de limpieza debemos:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

11.2. Limpieza de la tolva de café en grano

Para realizar una buena limpieza de la tolva de café en grano (2), en primer lugar se deberá consumir todo el café de su interior.

Para sacar la tolva del molino se debe cerrar el obturador café tolva (4) y aflojar el tornillo seguridad tolva (5) extraer la tolva del molino tirando de esta hacia arriba.

Lavar la tolva (2) con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjaguarla cuidadosamente y secarla.

Para volver a montar la tolva del café en grano (2) en el molino, se debe seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

11.3. Limpieza de la boca salida café

Es muy importante la limpieza continuada de la boca de salida café (12) para asegurar la consistencia/regularidad en las dosis y la buena calidad del café molido. Use un cepillo tubular para tal efecto.

Aviso: Introducir el cepillo por la parte inferior de la boca girándolo con cuidado para extraer los restos de café incrustados en esta, evitando dañar la cortina de obturación ubicada en la parte superior de la boca de salida del café (12).

Es igualmente importante para prevenir posibles fallos de pulsador de dosis café (11), la limpieza con un trapo o un pincel de las horquillas de soporte del porta cafés (9, 10). Para realizar la limpieza exterior del molino se debe utilizar un pincel o un trapo ligeramente humedecido con agua y jabón.

Fig. 9

11.4. Limpieza de la cavidad de molienda

Se recomienda limpiar la cavidad de molienda de café diariamente con un producto limpiador Compak. Éste tiene la ventaja de eliminar los restos de café y los aceites, que al deteriorarse comprometen la calidad de la taza.

Los pasos a seguir son los siguientes:

- Cerrar el obturador de café de la tolva (4) y moler el café que queda dentro de la cavidad de la molienda.
- Volcar 30 gr del producto limpiador en la tolva (2).
- Moler hasta consumir todo el producto de limpieza Compak a un punto medio para que pueda actuar de forma correcta.
- Limpiar la tolva (2) y rellenar de café.
- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café y ajustar el molino al punto de molienda deseado (16).

Siguiendo estas instrucciones el molino está limpio y listo para trabajar.

No recomendamos desmontar el sistema de la molienda, salvo para efectuar una operación de cambio de fresas, que tiene que ser realizada por un técnico cualificado por el tratamiento minucioso que requiere dicha operación.

11.5. Limpieza exterior

Para la limpieza exterior utilizar primero un pincel seco y posteriormente un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.

11.6. Limpieza de la pantalla táctil

Para realizar una correcta limpieza de la pantalla se debe utilizar con una toallita de microfibra, la cual humedeceremos con suero, agua destilada o cualquier producto indicado para pantallas táctiles.

Apagar el dispositivo y proceder a pasar suavemente la toallita, sin apretar, y describiendo pequeños círculos con la misma por la pantalla.

12. MANTENIMIENTO

12.1. Aviso general

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13) en la posición ***OFF***.
- Si la máquina se bloquea, desconecte el quipo de la red y contacte con el servicio técnico autorizado.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo, es imprescindible llamar al servicio técnico más cercano.

No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

12.2. Mantenimiento general

Como complemento de las operaciones de limpieza descritas en el apartado anterior, para asegurar un buen funcionamiento del molino y asegurar una óptima calidad del café molido, se debe realizar el mantenimiento y preventivo del grupo de molienda por el servicio técnico cualificado.

Las fresas en mal estado, derivan a la obtención de café molido de mala calidad alcanzando elevadas temperaturas y también un mayor consumo eléctrico del equipo.

NOTA: Basándonos en la experiencia acumulada y dando por supuesto el uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas según la siguiente tabla:

	Acero	Red Speed Lucidate
E6 OD	400 Kg	
E8 OD	800 Kg	7.500 Kg
E10 CONIC OD	1.200 Kg	8.000 Kg
E10 MASTER CONIC OD	1.200 Kg	8.000 Kg

12.3. Mantenimiento del grupo de molienda

No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

Estas operaciones deben ser realizadas por el servicio técnico cualificado.

Para efectuar el mantenimiento del grupo de molienda se deben seguir las siguientes indicaciones:

Apagar el aparato mediante el interruptor general (13) en la posición ***OFF***. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Aflojar el tornillo de seguridad tolva (5) con la ayuda de un destornillador plano según ***Fig. 2*** y sacar la tolva (2) del regulador de molienda (16). Aflojar los tornillos del regulador de molienda (16) con la ayuda de un destornillador *Torx T20*, según ***Fig.10***.

Fig. 10

Para los molinos con sistema micrométrico ***Parallel***, antes de retirar el regulador de molienda (6), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido anti-horario para liberarlo de la zapata de fijación ***Parallel***.

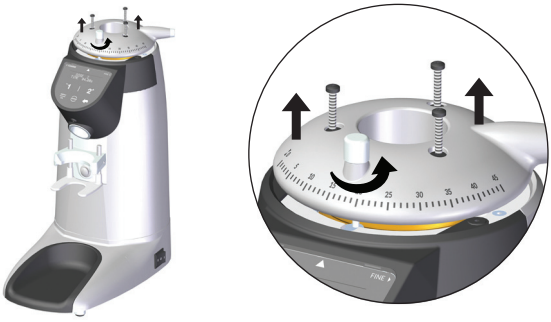


Fig. 11

Girar el regulador de molienda en sentido horario hasta sacarlo de su alojamiento. Limpiar con ayuda de un pincel o aspiradora el interior de la cavidad de molienda y eliminar todo residuo de café además del lubricante de las roscas del porta-fresas superior y de la cavidad de la molienda.

Fig. 12

Renovar el lubricante alimentario de las roscas del porta-fresas superior y de la cavidad de la molienda. Insertar el porta-fresas superior, girándolo en sentido anti-horario hasta que la fresa superior e inferior se toquen y no se pueda girar más.

12.3.1. Modelos con fresas planas

Posicionar el regulador de molienda (6) dejando unos 45º aproximadamente entre el freno de regulación (7) y el tope limitador de molienda (***Fig.13***), en esa posición, fijar el regulador de molienda (6) sobre el porta fresas superior con la ayuda de un destornillador *Torx T20*, según ***Fig. 10***.

Fig. 13

Para los molinos con sistema micrométrico ***Parallel***, antes de fijar el regulador de molienda (6), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido horario, haciéndolo coincidir con la zapata de fijación ***Parallel***, para lograr que el freno de regulación de molienda (7) y la zapata formen un conjunto que gire unitariamente al mover el regulador de molienda (6).

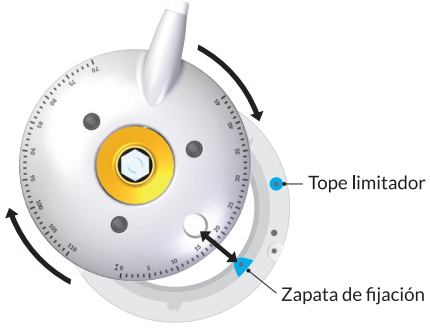


Fig. 14

12.3.2. Modelos con fresas cónicas

Posicionar el regulador de molienda (6) dejando 90º aproximadamente entre el freno de regulación de molienda (7) y el tope limitador de molienda (***Fig. 15***). En esa posición, fijar el regulador de molienda (6) sobre el porta fresas superior con la ayuda de un destornillador *Torx T20*, según ***Fig. 10***.

Fig. 15

Para los molinos con sistema micrométrico ***Parallel***, antes de fijar el regulador de molienda (6), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido horario, haciéndolo coincidir con la zapata de fijación ***Parallel***, para lograr que el freno de regulación de molienda (7) y la zapata formen un conjunto que gire unitariamente al mover el regulador de molienda (6).

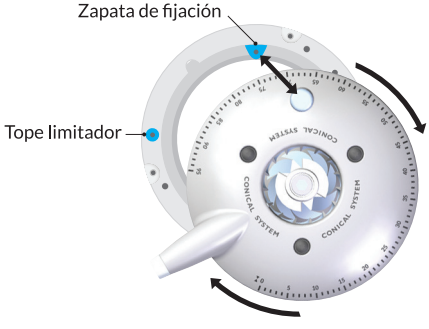


Fig. 16

Esta operación debe realizarse con extrema precaución, ya que los restos de café molido o una mala colocación del porta fresas superior podrían deteriorar y/o bloquear las roscas de la cavidad de molienda.

12.4. Sustitución de la cortina de silicona

La cortina del molino asegura regularidad en la dosis y reduce la electricidad estática. Ubicada en el interior de la boca de salida del café (12), puede ser remplazada de la siguiente forma:

1. Desmontar los dos tornillos de fijación de la cubierta, utilizando una llave *Allen* nº 2.5.
2. Desmontar el tornillo de fijación de la base de la cubierta, utilizando una llave *Allen* nº 4.
3. Retirar la boca de salida del café (12), aflojando los dos tornillos de fijación, utilizando una llave *Allen* nº 2.5. De esta manera, se tendrá acceso a la cortina de silicona, pudiéndola remplazar por otra nueva o de distinto grosor según las necesidades de cada café. Para ello deberemos retirar el tornillo de fijación de la cortina utilizando una llave *Torx* nº 10.

Fig. 17

13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Se han aplicado los certificados de calidad de acuerdo con la normativa de la Comunidad Europea. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

04/108/CE sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la comptabilidad electromagnética.

06/42/CE relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE.

REG. 1935/2004 por la que se modifica la Directiva 89/109/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

03/108/CE por la que se modifica la Directiva 02/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

06/95/CE del 12/12/2006 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

02/96/CE del 27/01/2003 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

11/65/EU relativa a la restricción del uso de ciertas substancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

Medio ambiente

Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogido oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

El Representante Legal
Jesús Ascaso

Compak Coffee Grinders, s.a.
Molí Barri, Parcela B - Pol. Ind. Can Barri - 08415 Bigues i Riells - Barcelona - Spain
Ph. 34 93 703 13 00 - Fax 34 93 703 13 23 - **www.compak.es**

FSC
www.fsc.org
100%
From well-
managed forests